



## Mode d'emploi



Machine à café

**9000F VB**

Français

00.00.000

## Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à café WMF.

La machine à café WMF 9000 F VB est une machine entièrement automatique conçue pour l'infusion de quantités commerciales de café filtre frais dans un réservoir pour distribution ultérieure.

---



### Suivre le mode d'emploi



- > Bien lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
  - > Toujours observer scrupuleusement les instructions du mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
  - > Respecter les mises en garde apposées sur la machine à café.
  - > Rendre le mode d'emploi accessible au personnel et à tous les utilisateurs.
- 

### ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi  
▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



### Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
    - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
    - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.
- 

### AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



### Conditions d'utilisation et d'installation

- > En cas de non-respect des consignes d'entretien et des consignes du chapitre « Caractéristiques techniques », toute responsabilité de la part de WMF serait exclue si des dommages venaient à survenir.
  - > Suivre le mode d'emploi.
  - > Les travaux de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par le service technique WMF avec des pièces de rechange d'origine.
- 

### IMPORTANT

Caractéristiques techniques  
▷ à partir de la page 80

Maintenance  
▷ à partir de la page 70

<b>1</b>	<b>Sécurité</b>	<b>7</b>
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	14
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	17
<b>2</b>	<b>Présentation</b>	<b>18</b>
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	18
	Écran Prêt à l'emploi	18
	Glossaire	21
<b>3</b>	<b>Utilisation</b>	<b>22</b>
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	22
3.2	Allumer la machine à café	23
3.3	Distribution de boissons	23
	Interruption de boisson	23
3.3.1	Infusion de pichets	24
3.3.2	Distribution de boissons à partir du réservoir	24
3.4	Distribution d'eau chaude	25
3.4.1	Tasses simples/distribution de pichet	25
3.5	Distribution manuelle	25
3.6	Touches spéciales (en option)	26
3.7	Doseur de café moulu	26
3.8	Introduction manuelle	27
3.9	Élimination du marc (en option)	28
3.10	Arrêter la machine à café	29
<b>4</b>	<b>Logiciel</b>	<b>30</b>
4.1	Vue d'ensemble	30
	Prêt à l'emploi	30
	Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	30
	Fonctions du menu principal	31
	Touches de commande du menu	31
	Message à l'écran	31
4.2	Écran Prêt à l'emploi	32
4.2.1	Touches de boissons	32
4.2.2	Menu Réservoir	32
4.2.3	Barre de fonctions	33
	Touche de raccourci Réservoir	33
	Distribution manuelle	33
4.3	Écran Prêt à l'emploi en mode LS (libre-service)	33
4.4	Entretien	34
	Nettoyage du système	34
	CleanLock	34
	Instructions	34
	Collecteur à marc	34

## Table des matières

---

<b>4.5</b>	<b>Boissons</b>	35
	Généralités	35
	Quantité de remplissage et type de dosage	36
	Modifier les recettes	37
	Texte et icône	38
	Permuter des touches	38
	Régler les lots d'infusions du réservoir	39
<b>4.6</b>	<b>Options de commande</b>	40
	Éléments de commande	40
	Disposition des touches	42
	Interruption de boisson	42
	Logo	43
<b>4.7</b>	<b>Info</b>	44
	Dernière infusion	44
	Minuterie	44
	Service technique	44
	Entretien	44
	Filtre à eau et détartrage	44
	Journal	44
<b>4.8</b>	<b>Facturation</b>	45
	Compteurs	45
	Systèmes monétiques	45
	Facturation externe	45
	Réglages gratuits	46
<b>4.9</b>	<b>Droits code PIN</b>	46
	Code PIN Nettoyage	47
	Code PIN Réglages	47
	Code PIN Facturation	47
	Saisir à nouveau le PIN	47
<b>4.10</b>	<b>Minuterie</b>	48
	Heure/date	48
	État minuterie	48
	Horaire et réglage de la minuterie	48
	Effacer la minuterie	49
	Vue détaillée de la journée en cours	49
	Régler les heures de commutation de la minuterie	49
	Nettoyage du système programmé	49
	Remplissage du réservoir/quantités d'infusion	50
	État de la disposition des touches	50
	Vue disposition touches	50
	Horaire mode Éco	50
	État mode Éco	51
	Heure d'été	51
	Fuseau horaire	51
<b>4.11</b>	<b>Système</b>	52
	Indicateur de progression	52
	Écran et éclairage	52
	Luminosité de l'écran	53
	Réduire automatiquement la luminosité	53

Calibrage écran tactile .....	53
Fond d'écran .....	53
Boissons : Police + couleur .....	53
Filtre à eau .....	54
Mode Éco .....	55
Température .....	55
Rinçage de mise hors service .....	55
Doseur .....	55
Réservoir .....	55
Rinçage de préchauffage .....	56
Collecteur à marc .....	56
<b>4.12 Langue</b> .....	<b>57</b>
<b>4.13 Mode Éco</b> .....	<b>57</b>
Indication Mode Éco .....	57
<b>4.14 USB</b> .....	<b>58</b>
Charger des recettes .....	58
Charger les symboles de boissons .....	58
Enregistrer des recettes .....	58
Enregistrer les recettes au format PDF .....	59
Exporter les compteurs .....	59
Export HACCP .....	59
Sauvegarde de données .....	59
Charger des données .....	59
Charger une langue .....	59
Mise à jour du microprogramme .....	59
<b>5 Entretien</b> .....	<b>60</b>
<b>5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien</b> .....	<b>60</b>
<b>5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage</b> .....	<b>62</b>
<b>5.3 Nettoyage quotidien</b> .....	<b>63</b>
5.3.1 Nettoyage du système .....	63
5.3.2 Nettoyer la sortie d'eau chaude .....	64
5.3.3 Nettoyer l'écoulement de café .....	64
<b>5.4 Nettoyages manuels</b> .....	<b>65</b>
5.4.1 Nettoyer les égouttoirs .....	65
5.4.2 Nettoyer le boîtier .....	65
5.4.3 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) .....	66
5.4.4 Nettoyer le doseur de café moulu .....	66
5.4.5 Nettoyer le collecteur à marc .....	67
<b>6 Concept de nettoyage HACCP</b> .....	<b>68</b>
<b>7 Maintenance et détartrage</b> .....	<b>70</b>
<b>7.1 Maintenance</b> .....	<b>70</b>
<b>7.2 Service technique WMF</b> .....	<b>70</b>

## Table des matières

---

<b>8</b>	<b>Messages et indications</b>	<b>71</b>
8.1	Messages d'utilisation	71
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	72
<b>9</b>	<b>Sécurité et garantie</b>	<b>74</b>
9.1	Dangers pour la machine à café	74
9.2	Directives	76
9.3	Obligations de l'exploitant	77
9.4	Droits à la garantie	78
	<b>Annexe : Caractéristiques techniques</b>	<b>80</b>
	Caractéristiques techniques de la machine à café	80
	<b>Annexe : Accessoires et pièces de rechange</b>	<b>84</b>
	<b>Index</b>	<b>86</b>

# 1 Sécurité

---



## Utilisation incorrecte

- Le fait de négliger les consignes de sécurité peut entraîner des blessures sérieuses.
    - > Respecter toutes les consignes de sécurité.
- 

 **AVERTISSEMENT**

## 1.1 Consignes de sécurité générales

### Dangers pour l'utilisateur

La sécurité la plus élevée possible compte parmi les caractéristiques de produit les plus importantes pour WMF. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les points suivants sont observés :



- > Lire attentivement le mode d'emploi avant usage.



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.
  - > Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou est endommagée.
  - > N'utiliser la machine à café que si elle est montée dans son intégralité.

 **ATTENTION**



> Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent en aucun cas être modifiés.



- > Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances requises, mais uniquement sous constante supervision et après que ceux-ci auront été instruits sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprendront les risques qui en découlent.
- > Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- > Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

 **ATTENTION**

---

En dépit des dispositifs de sécurité, toute machine à café renferme un potentiel de danger en cas de manipulation non conforme. Respecter par conséquent les conseils suivants pendant l'utilisation de la machine à café afin d'éviter toute blessure ou risque pour la santé :



## **Danger de mort par électrocution**



## **AVERTISSEMENT**



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
  - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
  - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.
  - > Éviter tout dégât au câble de raccordement secteur.  
Ne pas le plier ni le coincer.
  - > Ne jamais utiliser un câble de raccordement secteur endommagé.  
Tout câble de raccordement secteur endommagé doit être remplacé par le fabricant ou le service technique afin d'éviter tout danger.
  - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais verser d'eau ou d'autres liquides sur la fiche secteur. Toujours garder la fiche secteur au sec.
  - > La machine à café doit être débranchée de l'alimentation électrique avant tout travail de maintenance ou de réparation. Pour ce faire, débrancher le connecteur de la prise secteur. La vue de la prise secteur ne doit pas être obstruée afin que la personne chargée de la maintenance ou de la réparation puisse toujours vérifier que l'alimentation électrique est coupée.



## Risque de brûlure ou d'ébouillement

 **ATTENTION**



- Pendant la distribution de boissons, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
  - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
    - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons.
    - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
    - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
    - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.
-



### Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- Risque d'écrasement lors de la fermeture du panneau de commande.
  - > Lorsque la machine est allumée, ne jamais mettre la main dans les récipients à café moulu, l'entonnoir d'infusion ou l'alimenteur de café moulu.
  - > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
  - > Fermer le panneau de commande avec soin et précaution.

 **ATTENTION**



### Risque pour la santé

- > N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
- > Les récipients à café moulu et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.

 **ATTENTION**



### **Risque pour la santé**

- Le détergent et les granulés nettoyeurs sont des produits irritants.
  - > Respecter les mesures de sécurité indiquées sur l'emballage des produits de nettoyage.
  - > N'introduire les granulés nettoyeurs qu'après le blocage du doseur de granulés nettoyeurs et l'affichage du message correspondant à l'écran.
- 

 **ATTENTION**



### **Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillement**



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
  - Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
  - Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
  - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
  - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
- 

 **ATTENTION**



### Risque de glissade



- En cas d'utilisation incorrecte ou de défaut, des liquides peuvent s'échapper de la machine à café. Ces liquides peuvent entraîner un risque de glissade.
- > Contrôler régulièrement l'étanchéité de la machine à café et l'absence de fuite d'eau.

 **ATTENTION**

## 1.2 Utilisation conforme

---



### Utilisation incorrecte



- Toute utilisation non conforme de la machine peut entraîner un risque de blessure.
    - > La machine à café ne doit être utilisée que conformément à sa destination.
- 

- La machine WMF 9000 F VB est conçue pour la distribution de café ou d'eau chaude dans des récipients appropriés.
- Le café moulu utilisé doit convenir à l'utilisation avec la machine à café. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
- Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires.
- Cet appareil professionnel est destiné à un usage commercial à grande échelle dans l'hôtellerie, la restauration ou d'autres contextes similaires. L'appareil ne doit être installé pour un usage en libre-service que lorsqu'une personne responsable est présente sur place lors de son utilisation. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

## Site d'installation

- L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

## Raccordement d'eau

### Incombant au client :

- 1/2" (TW12) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés (250 µm)
- Pression d'écoulement minimum de 0,36 MPa (3,6 bar) à 6 l/min<sup>(1)</sup>



### Avis

Pour que le processus de réglage du réducteur de pression s'effectue correctement, une pression d'au moins 2,4 bar à 6 l/min est requise en amont du raccord de la machine. Si la pression en amont est plus faible, la différence de pression sera insuffisante pour le réglage du réducteur de pression à la valeur nominale.

**AVIS**

<sup>(1)</sup> Tient compte des pertes de pression normales dans les pièces de raccordement aux eaux usées et le filtre à eau, ce qui permet de garantir une pression d'écoulement de 0,2 MPa (2 bar) à 6 l/min du côté de la machine, nécessaire pour un débit horaire maximal.

### **Du côté de la machine :**

- 1x vanne d'arrivée de chauffe-eau de 1/2" (TW12)
- 1x conduite de rinçage de 3/8" (TW8)
- Pression d'écoulement min. de 0,2 MPa (2 bar) à 6 l/min, pression max. de 0,6 MPa (6 bar)
- Température d'arrivée d'eau max. de 35 °C
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

### **Température ambiante**

- Température ambiante +5 °C à +35 °C maximum

### **Utilisation**

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La machine WMF 9000 F VB ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café ou de l'eau chaude (boissons, nettoyage).**

### **Hygiène**

- La machine à café doit être installée par l'exploitant de façon à ne pas empêcher l'entretien ni la maintenance.

### 1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



#### Risque d'incendie/risque d'accident

- > Les conditions d'installation et d'utilisation décrites dans le chapitre Caractéristiques techniques doivent être respectées.
- > Avant de brancher l'appareil, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension secteur du lieu d'installation.

#### AVERTISSEMENT

*Caractéristiques techniques*

▷ à partir de la page 80



#### Risque de basculement

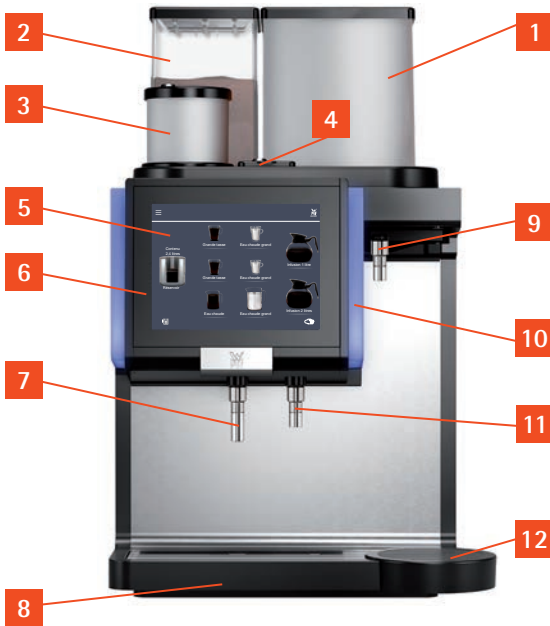
- La machine à café peut basculer vers l'avant si une trop forte pression est exercée sur l'égouttoir ou si un poids trop lourd est placé sur ce dernier.
- > Ne pas laisser de pichet sur l'égouttoir.
- > Ne pas charger l'égouttoir.

#### AVERTISSEMENT

Les travaux préalables incombant au client pour le branchement électrique, la prise d'eau et le raccordement aux eaux usées doivent être mandatés par l'exploitant de la machine. Ces travaux doivent être effectués par des installateurs agréés conformément aux règlements généraux, spécifiques au pays et locaux. Le service technique WMF doit uniquement relier la machine à café aux connexions préparées. Il n'est pas autorisé à réaliser des travaux d'installation incombant au client et n'est pas responsable de leur exécution.

## 2 Présentation

### 2.1 Désignation des pièces de la machine à café



### Écran Prêt à l'emploi



En-tête

Barre de fonctions

- 1 Réservoir (café infusé)
- 2 Récipient à café moulu
- 3 Récipient de granulés nettoyants
- 4 Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 5 Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages
- 6 Panneau de commande
- 7 Écoulement de café
- 8 Égouttoir
- 9 Bras d'infusion pour pichet
- 10 Éclairage latéral/signalement d'événements
- 11 Sortie d'eau chaude
- 12 Extension d'égouttoir pour pichet
- 13 Bouton Marche/Arrêt

### Écran Prêt à l'emploi

- 14 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 15 Menu Réservoir (réglages et indicateur de niveau de remplissage)
- 16 Touche de raccourci Réservoir (réglages)
- 17 Touche de boisson Eau chaude (tasse, pot, pichet)
- 18 Distribution manuelle
- 19 Touche de boisson Pichet de café

Les touches disponibles sur l'écran varient selon les réglages et le modèle de la machine.

Les fonctions montrées ci-contre ne sont que des exemples.

Logiciel ▷ à partir de la page 30

## Signes et symboles du mode d'emploi

---



### Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

En cas de non-respect des consignes de sécurité, une fausse manœuvre peut entraîner des blessures légères ou graves.

---



### AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



### Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

En cas de non-respect des consignes de sécurité, une fausse manœuvre peut entraîner des blessures légères.

---



### ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation  
▷ page 22

Consignes de sécurité lors de l'entretien  
▷ page 60

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Risque de glissement



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes

---



### Consignes dommages matériels

- pour la machine à café
  - pour le site d'installation
  - > Toujours observer scrupuleusement le mode d'emploi.
- 

### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie  
▷ à partir de la page 78

Caractéristiques techniques  
▷ à partir de la page 80



### Avis/conseil

- Consignes pour une utilisation sûre et conseils pour simplifier l'utilisation.
- 

AVIS

CONSEIL

## Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
*†	*† Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Collecteur à marc	Dispositif qui recueille le marc de café
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café ou d'eau chaude (p. ex. pour du thé)
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable
Infusion Jet	Méthode d'infusion rapide avec une plus grande quantité de café moulu
Infusion Smart	Méthode d'infusion lente avec une plus petite quantité de café moulu
Mode LS	Libre service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Réservoir	Réservoir
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre

## 3 Utilisation

### 3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation

---



#### Risque de brûlure ou d'ébouillement



- Pendant la distribution de boissons, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
  - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
    - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons.
    - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
    - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
    - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.
- 

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité*  
▷ à partir de la page 7



#### Risque pour la santé

- N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
    - > Le récipient à café moulu et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.
- 

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité*  
▷ à partir de la page 7

## 3.2 Allumer la machine à café

\* Pousser le panneau de commande vers le haut  
*Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.*

\* Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre.

*La machine à café se met en marche et chauffe.*

*Un rinçage à chaud démarre automatiquement.*

*Lorsque la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Prêt à l'emploi s'affiche.*

La machine à café peut être mise en marche avec la minuterie.



*Contrôle d'accès code PIN*

▷ Droits code PIN

page 46

*Régler les heures de commutation de la minuterie*

▷ Minuterie

page 49

## 3.3 Distribution de boissons

Les boissons sont distribuées par l'écoulement de café du réservoir, par le bras d'infusion pour pichet ou par la sortie d'eau chaude.

Appuyer sur la touche de boisson désirée pour lancer la distribution des boissons configurées.

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée = non prêt à la distribution/  
touche bloquée

\* Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement

### Interruption de boisson

\* Appuyer à nouveau sur la touche de boisson



*Disposition des touches*

▷ Options de commande

page 42

*Interruption de boisson*

▷ Options de commande

page 42

### 3.3.1 Infusion de pichets

- \* Déployer le bras d'infusion pour pichet vers l'extérieur
  - \* Placer un pichet de taille appropriée sous le bras d'infusion pour pichet, sur l'extension d'égouttoir
  - \* Appuyer sur la touche de boisson désirée
- L'infusion est effectuée selon le lot d'infusions réglé.*  
Selon la hauteur des pichets utilisés, il est possible qu'une extension d'écoulement pour pichet soit nécessaire.



Accessoires et pièces de rechange  
▷ page 84



#### Risque d'ébullissement

- Du liquide chaud peut s'écouler et gicler si le bras d'infusion pour pichet n'est pas complètement déployé vers l'extérieur ou rabattu vers l'intérieur.
- > Toujours déployer ou rabattre le bras d'infusion pour pichet jusqu'à la butée.



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



#### Avis

- Déployer d'abord le bras d'infusion pour pichet complètement vers l'extérieur. Ne lancer la distribution de boissons qu'une fois le bras d'infusion déployé vers l'extérieur.

#### AVIS

### 3.3.2 Distribution de boissons à partir du réservoir

- \* Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement de café
  - \* Appuyer sur la touche de boisson désirée
- Différentes quantités de café peuvent être distribuées selon les réglages des touches de boissons.  
Options de réglage : tasse simple, pot, petit pichet, pichet

Réglage des tailles et quantités de boissons  
▷ Boissons  
page 35

## 3.4 Distribution d'eau chaude

### 3.4.1 Tasses simples/distribution de pichet

- \* Placer une tasse de taille appropriée sous la sortie d'eau chaude
- \* Appuyer sur la touche Eau chaude

Différentes quantités d'eau chaude peuvent être distribuées selon les réglages des touches de boissons. Options de réglage : tasse simple, pot, petit pichet, pichet

Sur les machines à café munies d'un bras d'infusion pour pichet, l'eau chaude est distribuée par la sortie d'eau chaude. Les pichets de plus grande taille peuvent être remplis à l'aide d'un col de cygne.



Tasse simple  
d'eau chaude



Distribution  
de pichet  
d'eau chaude



Accessoires et pièces de rechange  
▷ page 84

## 3.5 Distribution manuelle

L'option de distribution manuelle permet de distribuer une quantité de café non dosée à partir du réservoir.



### Avis

- La quantité distribuée en mode distribution manuelle n'est pas mesurée.



Distribution manuelle

**AVIS**

### Protection par code PIN

Si un PIN a été configuré pour la distribution manuelle, celle-ci ne peut être lancée qu'après la saisie du PIN.

Contrôle d'accès code PIN  
▷ Droits code PIN  
page 46

### 3.6 Touches spéciales (en option)

Des touches spéciales permettant de présélectionner jusqu'à cinq langues peuvent également être configurées en option.



Réglage et présélection de langue  
▷ Langue  
page 41

### 3.7 Doseur de café moulu

- Dans la mesure du possible, veiller à remplir le récipient au moment opportun.
- Remplir le récipient au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.



Un seul récipient est disponible pour un seul type de café filtre.

Un second type de café peut être préparé à l'aide de l'introduction manuelle, par exemple du café filtre décaféiné (décafé).

- ! L'introduction de corps étrangers peut endommager le doseur de café moulu. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
  - > Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le doseur de café moulu.

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie  
▷ à partir de la page 78

### 3.8 Introduction manuelle

L'introduction manuelle se trouve au centre du couvercle de la machine à café.

#### L'introduction manuelle est utilisée

- Pour d'autres sortes de café, par exemple pour le café décaféiné
- Pour le test de café
- Pour l'introduction des pastilles de nettoyage, si le doseur de granulés nettoyants est hors service



- Verser le café moulu ou les granulés nettoyants uniquement après l'affichage du message correspondant à l'écran.
- Utiliser exclusivement du café moulu pour l'introduction manuelle.
- Ne pas utiliser de café en poudre soluble.
- Ne pas utiliser de café moulu trop fin.

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie  
▷ à partir de la page 78

#### Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle (en option)

- \* Appuyer sur la touche de présélection « Introduction manuelle »
- \* Appuyer sur la touche de boisson désirée
- \* Ouvrir l'introduction manuelle
- \* Verser la quantité de café moulu désirée dans l'introduction manuelle (maximum 120 g) à l'aide de la grande cuillère à mesurer
- \* Refermer l'introduction manuelle

*La boisson choisie est distribuée.*



- La préparation de café moulu à l'aide de l'introduction manuelle convient uniquement à l'infusion de pichets.

#### AVIS

### 3.9 Élimination du marc (en option)

Le marc de café éliminé est humide. Le marc est rincé hors de l'infuseur directement dans l'évacuation à l'aide d'eau de nettoyage.

Selon la tuyauterie du bâtiment et la législation applicable, il est possible qu'un collecteur à marc doive être installé.

Le collecteur à marc ne doit être installé que par le service technique WMF.

Les réglages correspondants doivent être effectués dans le sous-menu « Système ».

- \* Retirer le bac à marc
- \* Vider le bac à marc et le remettre en place
- \* Confirmer la procédure sur l'écran



- Le collecteur à marc WMF 9000 F VB peut recueillir le marc d'env. 12 kg de café moulu.
  - L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé.
  - La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.
- 



*Nettoyer le collecteur à marc  
▷ Nettoyages manuels  
page 67*

#### **IMPORTANT**

*Suivre le chapitre Garantie  
▷ à partir de la page 78*

### 3.10 Arrêter la machine à café



#### Respecter l'hygiène

- Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans la machine à café.
- > Procéder au nettoyage quotidien avant d'éteindre la machine à café.



#### Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect, nous déclinons toute responsabilité si un dommage vient à se produire.

- \* Pousser le panneau de commande vers le haut  
*Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.*
- \* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre.  
*La machine à café s'arrête.*
- \* Débrancher la fiche secteur de la prise
- \* Fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau

#### ATTENTION

Suivre le chapitre *Sécurité*  
▷ à partir de la page 7

Nettoyer la machine à café conformément aux instructions du mode d'emploi.

Entretien  
▷ à partir de la page 60

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre *Garantie*  
▷ à partir de la page 78



Contrôle d'accès code PIN  
▷ Droits code PIN  
page 46

## 4 Logiciel



- Les consignes de sécurité applicables à l'utilisation de la machine à café doivent également être observées pendant le réglage des boissons.
- > Suivre toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine.

### ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation  
▷ page 22

### 4.1 Vue d'ensemble

#### Prêt à l'emploi

page 32



Disposition des touches  
▷ Options de commande  
page 42

Les touches disponibles sur l'écran varient selon les réglages et le modèle de la machine.

#### Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi

page 33



Menu Réservoir



Indication Mode Éco



Distribution manuelle

## Fonctions du menu principal

à partir de la page 34



Entretien  
page 34



Boissons  
page 35



Options de commande  
page 40



Info  
page 44



Facturation  
page 45



Droits code PIN  
page 46



Minuterie  
page 48



Système  
page 52



Langue  
page 57



Mode Éco  
page 57



USB  
page 58

## Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/  
un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer/démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

## Message à l'écran



Message d'événement  
et d'erreur

## 4.2 Écran Prêt à l'emploi

L'écran Prêt à l'emploi de la machine varie selon les options de la machine à café et les réglages spécifiques.

### 4.2.1 Touches de boissons

Toutes les touches de boissons prêtes à la distribution sont illuminées.

Toutes les boissons configurées sont affichées à l'écran. L'écoulement de café est situé au milieu de la machine sous le panneau de commande.

Les tailles de boisson disponibles pour la distribution à partir du réservoir sont : tasse, pot, petit pichet et pichet.

L'écoulement pour la distribution d'eau chaude pour tasses, pots, petits pichets et pichets est situé sur la droite.



Exemple :  
Touche Infusion 1 litre pichet de café  
Disposition des touches  
▷ Options de commande  
pages 42

### 4.2.2 Menu Réservoir

\* Appuyer sur la touche Réservoir

Le menu Réservoir s'ouvre.



Touche Réservoir

#### Côté gauche

L'icône indique le contenu actuel du réservoir.

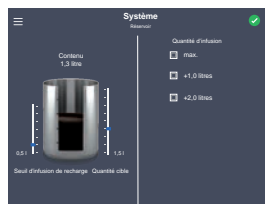
Régler le seuil d'infusion de recharge ( curseur )

Ce réglage permet de définir le niveau de remplissage du réservoir à partir duquel la machine déclenche une nouvelle infusion.

Régler la quantité cible à l'aide du curseur

La quantité cible est influencée par la quantité de lot d'infusions réglée.

Standard : 1, 2 ou 4 litres



Régler les lots d'infusions  
du réservoir  
▷ Options de commande  
page 39

#### Côté droit

Vous pouvez ici lancer une infusion de café immédiate.

Vous pouvez sélectionner un lot d'infusions défini ou remplir le réservoir au maximum.

### 4.2.3 Barre de fonctions

#### Touche de raccourci Réservoir

Appuyer brièvement sur la touche de raccourci Réservoir pour ouvrir le menu Réservoir.



Régler les lots d'infusions du réservoir  
 ▷ Options de commande page 41

#### Distribution manuelle

L'option de distribution manuelle permet de distribuer une quantité de café non dosée à partir du réservoir.



Distribution manuelle  
 ▷ Options de commande page 42

## 4.3 Écran Prêt à l'emploi en mode LS (libre-service)

### Écran

Lorsque le mode LS est activé, les boissons disponibles pour les différents écoulements sont affichées sur l'écran « Prêt à l'emploi ».

(café à gauche / eau chaude à droite)

#### Options de distribution

Il est possible de distribuer des boissons individuelles et de lancer une infusion de pichets.

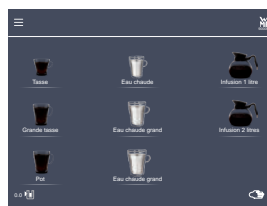
Options : tasse, pot, petit pichet.

#### Distribution de pichet

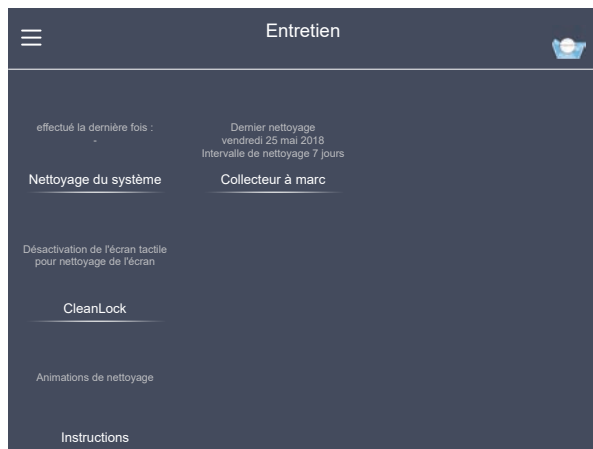
Vous pouvez afficher le menu de sélection pour la distribution de pichet à la page suivante en faisant glisser votre doigt horizontalement vers la gauche sur l'écran.



Écran Prêt à l'emploi en mode LS  
 ▷ Système page 40



## 4.4 Entretien



Touches de commande du menu  
 ▷ Vue d'ensemble  
 page 31

Entretien  
 ▷ à partir de la page 60

Concept de nettoyage HACCP  
 ▷ à partir de la page 68

### Nettoyage du système

Vous pouvez ici définir si la machine à café s'éteint ou non après le nettoyage du système.

Options : « Avec arrêt automatique »,  
 « Sans arrêt automatique »



Nettoyage du système  
 ▷ Entretien  
 à partir de la page 63

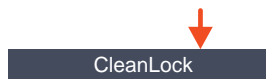
### CleanLock

※ Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier contact.



Nettoyer le panneau de commande  
 ▷ Entretien  
 à partir de la page 66

### Instructions

Instructions animées pour les nettoyages correspondants de la machine à café et des pichets WMF.



### Collecteur à marc

Le collecteur à marc doit être nettoyé une fois par semaine.



Nettoyer le collecteur à marc  
 ▷ Entretien  
 à partir de la page 67

## 4.5 Boissons

### Généralités

#### Distribution d'essai

Pour de nombreux réglages de boissons, il est possible de lancer une distribution d'essai avec les nouveaux réglages avant que la recette ne soit enregistrée.



- \* Modifier les réglages comme souhaité
- \* Appuyer sur la touche « Distribution d'essai »  
*La boisson est distribuée selon les nouvelles valeurs de réglage.*



Exemple : Infusion 1 litre

- \* Si la boisson correspond à votre souhait, appuyer sur l'icône « Enregistrer des recettes »  
*La recette est enregistrée.*

#### Enregistrer des recettes

Enregistre la recette modifiée.



#### Charger des recettes

Vous pouvez ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.



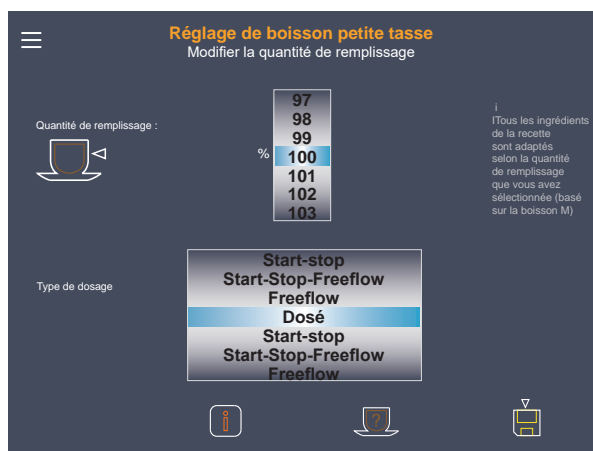
- \* Appuyer sur une touche de boisson
- \* Appuyer sur la touche « Charger des recettes »  
*Un sous-menu s'ouvre.*
- \* Sélectionner la recette voulue
- \* Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes »  
*La recette nouvellement sélectionnée est affectée à la touche de boisson.*

## Quantité de remplissage et type de dosage



### Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée.  
La recette est automatiquement adaptée.  
100% correspond à la valeur précédemment enregistrée.

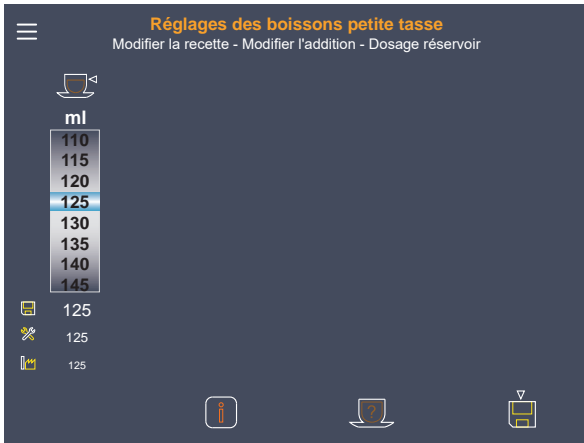


### Type de dosage

- Start-stop**  
La distribution continue jusqu'à ce que la quantité programmée soit atteinte. La distribution peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche.
- Dosé**  
La quantité définie est distribuée. Le réglage du type de dosage est disponible pour l'eau chaude.
- Freeflow**  
De l'eau chaude est distribuée tant que l'on appuie sur la touche.
- Start-Stop-Freeflow**  
Appuyer brièvement sur la touche pour lancer la distribution Start-Stop.  
Appuyer sur la touche plus d'une seconde pour lancer la distribution Freeflow.

*Vous pouvez définir le type de dosage utilisé pour l'eau chaude.*

## Modifier les recettes



Touches de commande du menu  
 ▷ Vue d'ensemble  
 page 31

Les options de réglage pour l'addition sélectionnée s'affichent.

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut

## Quantité d'eau

Indication en millilitres (ml)



## Texte et icône



Touches de commande du menu  
▷ Vue d'ensemble  
page 31

## Texte et icône

Modifier ici le nom et l'icône d'une touche de boisson.  
Faire apparaître le clavier en appuyant sur la touche  
du clavier.

Charger vos propres icônes  
de boissons  
▷ USB  
page 58

## Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

## Permuter des touches

Vous pouvez ici échanger la position de deux touches  
de boissons.

- \* Appuyer sur une touche de boisson
- \* Appuyer sur la touche « Permuter des touches »
- \* Appuyer sur les touches de boissons dont vous  
voulez échanger la position



## Régler les lots d'infusions du réservoir



Menu Réservoir  
▷ Écran Prêt à l'emploi  
page 30

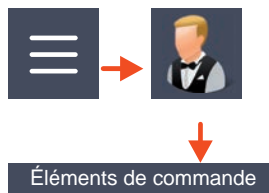


Vous pouvez ici définir et enregistrer les lots d'infusions du réservoir.

Standard : lots d'infusions de 1 litre, 2 litres et 4 litres

Vous pouvez sélectionner les lots d'infusions définis pour infusion immédiate dans le menu Réservoir.

## 4.6 Options de commande



### Éléments de commande

Certaines fonctions peuvent être désactivées sur l'écran « Prêt à l'emploi » pour simplifier l'utilisation de la machine. Les fonctions et leurs touches ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

#### Mode LS (Libre-service)

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode LS. Les touches et fonctions désactivées ne sont pas affichées en mode LS.

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Lorsque le mode LS est activé, les réglages suivants prennent également effet.

- Touche Menu : temporisé
- Indication d'erreur : symbole
- Interruption de boisson : désactivé

#### Touche Menu

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé           La touche Menu réagit immédiatement lorsqu'on appuie dessus.

désactivé      Appuyer deux fois sur la zone vide pour afficher le menu principal.

## Indication d'erreur

Les erreurs sont signalées dans la barre de titre à l'écran à l'aide de différentes couleurs.

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Les erreurs sont signalées à l'écran sous forme de texte.

## Présélection des langues

Ce paramètre détermine si des langues et des drapeaux peuvent être présélectionnés à partir des réglages de boissons. Vous pouvez ici activer l'option « Présélection des langues ».

*Présélection des langues*  
▷ Éléments de commande  
page 57

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

## Menu Réservoir

La touche « Menu Réservoir » indique le niveau actuel du réservoir. Appuyer sur la touche pour ouvrir le menu Réservoir.



*Menu Réservoir*  
▷ Écran Prêt à l'emploi  
page 30

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé La touche « Menu Réservoir » est affichée dans la barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi ».

## Distribution manuelle à partir du réservoir

Lorsque l'option « Distribution manuelle à partir du réservoir » est activée, il est possible de distribuer une quantité de café non dosée à partir du réservoir. Cette fonction est protégée et peut uniquement être modifiée à l'aide d'un code PIN.

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé     La touche « Distribution manuelle à partir du réservoir » est affichée dans la barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi ».



*Distribution manuelle à partir du réservoir*  
▷ Écran Prêt à l'emploi  
page 30

## Disposition des touches

Diverses dispositions de touches standards sont enregistrées et peuvent être sélectionnées ici.



Disposition des touches

## Interruption de boisson

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé     La distribution d'une boisson peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.



Interruption de boisson

## Logo



Logo

### Logo du fabricant

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Le logo du fabricant est affiché dans la partie supérieure droite de l'écran Prêt à l'emploi.

### Logo du client

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé Si l'option « Activé » est sélectionnée et qu'un logo de client a été chargé, le logo du client est affiché au centre de l'en-tête lorsque la machine est prête à l'emploi. Lorsque des systèmes monétiques sont connectés, ces derniers affichent le logo du client à la gauche de l'écran. Dans ce cas, il est impossible d'afficher les deux logos.

### Charger le logo du client

Insérer la clé USB contenant le logo du client et charger celui-ci.

### Taille du logo du client

La hauteur du logo ne doit pas dépasser 80 pixels. Les logos plus grands sont automatiquement redimensionnés à cette taille.

## 4.7 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



### Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



### Minuterie

L'horaire de la minuterie pour la semaine apparaît. Cet horaire affiche toutes les heures de mise en marche et d'arrêt de la machine.



### Service technique

Coordonnées du service technique WMF.  
Numéro de série de la machine à café.



### Entretien

Les derniers nettoyages et mesures d'entretien lancées par le programme de la machine à café sont indiqués ici.



### Filtre à eau et détartrage

Informations sur la durée restante du filtre et sur le moment du prochain détartrage.

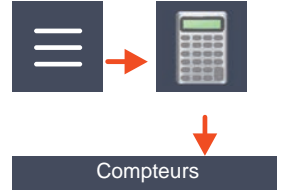


### Journal

Journal des événements et des erreurs survenus pendant l'utilisation et les nettoyages de la machine à café.



## 4.8 Facturation



### Compteurs

Les compteurs des différents types de boissons et du nombre total de boissons distribuées sont affichés ici. Un journal peut être lu via le port USB.

Facturation				
Compteurs				
Infusion Éco 1 litre	1	2	3	4
Infusion Éco 4 litres	2	2	2	2
Infusion Jet 4 litres	1	1	1	1

### Réglage par défaut

Compteur 1 = Compteur journalier  
 Compteur 2 = Compteur hebdomadaire  
 Compteur 3 = Compteur mensuel  
 Compteur 4 = Compteur annuel



Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.

**CONSEIL**

### Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

### Facturation externe

Voir le mode d'emploi du système de facturation serveur.

## Réglages gratuits

Les réglages gratuits sont disponibles avec des unités de facturation optionnelles.



Réglages gratuits

### Tout gratuit

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

### Boisson gratuite

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

### Affichage écran

Ce menu permet de définir un texte qui s'affichera lorsque le réglage « Tout gratuit » sera activé. (p. ex. « Gratuit »). Le texte saisi s'affichera dans l'en-tête.

### Affichage touches de boissons

Ce menu permet de définir un texte pour la touche de boisson qui s'affichera lorsque le réglage « Tout gratuit » sera activé.

## 4.9 Droits code PIN

Un code PIN peut être configuré pour les zones ci-dessous.

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique.


Par exemple : le code PIN Réglages donne tous les droits associés au code PIN Nettoyage, mais pas les droits associés au code PIN Facturation.



Si aucun code PIN n'est configuré, la zone est accessible sans code PIN. Si un code PIN a été configuré pour un niveau d'accès donné, aucun accès n'est possible sans code PIN.

## Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :

 Entretien

  
Nettoyage

## Code PIN Réglages










Après saisie du bon code PIN, accès à :

 Entretien	 Minuterie
 Boissons	 Système
 Options de commande	 Langue
 Facturation (sans « effacement »)	 USB

  
Réglages

## Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :

 Entretien	 PIN
 Boissons	 Minuterie
 Options de commande	 Système
 Facturation (avec « effacement »)	 Langue
	 USB

  
Facturation

*Le code PIN facturation permet de changer les deux autres codes PIN. En cas d'oubli du code PIN facturation, ce dernier ne peut être réinitialisé que par le service technique.*

## Saisir à nouveau le PIN

Si un PIN a été défini pour les droits d'accès, le numéro de PIN doit être saisi à nouveau dans ce menu pour qu'il soit possible de définir un nouveau PIN.

  
Saisir à nouveau le PIN



## 4.10 Minuterie

### Heure/date

Régler ici l'heure et la date.



### État minuterie

Informations sur l'état de la minuterie.

Options :                    activé                    désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé                    Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

désactivé                Les heures de commutation de la minuterie ne sont pas appliquées.



### Horaire et réglage de la minuterie

Horaire de toutes les heures de mise en marche et d'arrêt de la machine.



## Effacer la minuterie

Le symbole de suppression permet de supprimer un temps de commutation préalablement marqué.



## Vue détaillée de la journée en cours

Basculer entre l'horaire du jour et de la semaine. L'horaire du jour montre les données pour la journée en cours.



## Régler les heures de commutation de la minuterie

- Sélectionner une ou plusieurs journées
- Régler l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine.



Les heures sont programmées pour toutes les journées sélectionnées.

Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché. Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

## Nettoyage du système programmé

- Sélectionner une ou plusieurs journées
- Régler l'heure de lancement

Conditions préalables pour le lancement d'un nettoyage du système à l'aide de la minuterie :

- le bras d'infusion de quantité doit être raccordé à la machine,
- l'écoulement pour pichet doit être correctement rentré.

## Remplissage du réservoir/quantités d'infusion

La présélection de quantités d'infusion peut être réglée selon le besoin par le biais de la minuterie.

*Par exemple, une infusion de 4 litres jusqu'à 10 heures, suivie d'une infusion de 2 litres après 10 heures.*

## État de la disposition des touches

Options :                      • activé                      • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé      Des dispositions de touches peuvent être affectées automatiquement par le biais de la minuterie.



État de la disposition  
des touches

## Vue disposition touches

Ce menu montre une vue d'ensemble de toutes les heures de commutation de la minuterie pour la disposition des touches.

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

*Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles* ▷ *Horaire de la minuterie, page 48*



Vue disposition touches

## Horaire mode Éco

Ce menu montre une vue d'ensemble de toutes les heures de commutation de la minuterie pour le mode Éco.

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

*Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles* ▷ *Horaire de la minuterie, page 48*



Horaire mode Éco

## État mode Éco

Informations sur l'état du mode Éco.

Options :                    activé                    désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

  
État mode Éco

## Heure d'été

Définir ici si la machine doit passer automatiquement à l'heure d'été ou non.

Cette option est disponible lorsqu'aucun module de télémétrie n'est installé.

Options :                    activé                    désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

  
Heure d'été

## Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.

  
Fuseau horaire

## 4.11 Système



Indicateur de progression

### Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne



Écran et éclairage

### Écran et éclairage

#### Éclairage

Régler ici la couleur de l'éclairage.  
Régler la couleur souhaitée à l'aide du triangle dans le cercle de couleurs. La couleur peut également être réglée à l'aide des valeurs RVB.

Les options suivantes sont également disponibles :

- Changement de couleur lent
- Changement de couleur normal
- Changement de couleur rapide
- Arrêt

*Le réglage configuré est immédiatement affiché.*



#### Éclairage lorsque prêt à l'emploi

- Couleur d'éclairage des côtés - prêt à l'emploi

#### Signalement d'événements (message)

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé      L'éclairage lors du signalement d'un message peut être réglé.

*Par exemple, message  
« Réservoir à café moulu vide ».*

#### Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

## Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

### Réduire automatiquement la luminosité

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Si la fonction Réduire la luminosité est « activée », la luminosité de l'écran est diminuée 5 minutes après la dernière distribution de boisson. Lorsque la luminosité de l'écran est réduite, l'écran s'illumine à nouveau à la luminosité sélectionnée lorsqu'on appuie dessus. Le deuxième appui sur une touche de boisson déclenche la distribution de la boisson correspondante.

## Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

## Fond d'écran

Vous pouvez ici définir le design de couleur de l'écran tactile.

- Couleur de la **page d'accueil**
- Couleur des **autres pages**

## Boissons : Police + couleur

Vous pouvez ici définir si la taille et la couleur de police peuvent être modifiées.

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

## Filtre à eau

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé     Filtre à eau présent. Un message demande d'entrer les paramètres de durée et de dureté de l'eau.



Filtre à eau

### Avis

*Nous recommandons généralement d'utiliser un filtre à eau. Votre partenaire de service WMF se fera un plaisir de vous aider à choisir un filtre à eau approprié.*

## Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

## Dureté carbonatée mesurée

Entrer ici la dureté de l'eau mesurée en °dKH.

※ Demander au distributeur d'eau ou déterminer la dureté de l'eau potable à l'aide du test de dureté temporaire WMF (avec instructions) livré avec les accessoires

*Le test de dureté temporaire est fourni avec les accessoires de la machine.*



Le fait d'utiliser la machine à café avec un paramètre de dureté d'eau incorrect peut conduire à un fort entartrage et ainsi compromettre l'étanchéité des vannes de la machine.  
WMF décline toute responsabilité quant à tout dommage pouvant en résulter.

---

**AVIS**

## Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

## Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



Mode Éco

▷ Mode Éco  
page 57

## Arrêter

Options : jamais, 30 min/60 min/90 min/120 min/  
150 min/180 min

Valeur par défaut : jamais

## Température

Indication du réglage de température d'eau du  
chauffe-eau.




## Rinçage de mise hors service

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Un rinçage de mise hors service est lancé automatiquement lorsque la machine à café est éteinte.



Rinçage de mise  
hors service

## Doseur

Vous pouvez ici saisir le texte affiché pour le doseur de café moulu, p. ex. le nom du type de café moulu utilisé, et enregistrer une image.



Doseur

## Réservoir

Vous pouvez ici définir les réglages généraux du réservoir.

- Seuil d'infusion de recharge
- Quantité cible jusqu'à 4 litres
- Durée de conservation



Réservoir

## Régler la durée de conservation

Vous pouvez ici définir la durée de conservation du café dans le réservoir. Une fois la durée définie écoulée, le réservoir est automatiquement vidé par l'évacuation de la machine à café.

La durée de conservation max. est de 240 minutes.

Vous pouvez également régler la machine de manière à ce qu'une nouvelle infusion soit lancée après le vidage du réservoir.



## Rinçage de préchauffage

Options :      • activé      • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé      Une fois le temps de pause après la dernière distribution de boisson écoulé, un rinçage de préchauffage est effectué.

Temps de pause : Arrêt, 15, 30, 45 ou 60 minutes

↓  
Rinçage de préchauffage

## Collecteur à marc

Vous pouvez ici définir si un collecteur à marc est utilisé ainsi que la capacité de ce dernier. Vous pouvez également régler le cycle de rinçage et la pause d'infusion.

↓  
Collecteur à marc

▷ Élimination du marc  
page 28

## 4.12 Langue

Vous pouvez ici définir la langue d'affichage.  
Les langues disponibles sont affichées en anglais.



## 4.13 Mode Éco

Si le mode Éco est activé, la température du chauffe-eau est abaissée de 10 °K après la dernière distribution de boisson.  
Les touches de boissons restent allumées.  
La préparation de café peut être lancée immédiatement.



▷ Mode Éco  
page 55

### Mode Éco

Options :  Marche •  Arrêt •  Minuterie

Valeur par défaut :  Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



### Indication Mode Éco

Le symbole du mode Éco s'affiche dans l'en-tête de l'écran Prêt à l'emploi.  
Le mode Éco peut prendre deux états différents.



### Mode Éco « actif »

La machine à café est actuellement en phase de diminution de température.



### Mode Éco « prêt »

Le mode Éco est temporisé et sera activé 10 minutes après la dernière distribution de boisson.



### Activation immédiate

Le symbole du mode Éco s'affiche sur l'écran lorsque le mode Éco est réglé sur « actif ».



Vous pouvez activer immédiatement le mode Éco en appuyant sur le symbole. Le symbole devient « actif ».

## 4.14 USB

Il est possible de transférer des données via le port USB. Le port USB se trouve sous un couvercle dans la partie supérieure gauche, derrière le panneau de commande.



### Charger des recettes

Charger ici des recettes enregistrées.



Charger des recettes

### Charger les symboles de boissons

Charger des photos ou des symboles de boissons depuis la clé USB.



Charger les symboles de boissons

### Enregistrer des recettes

Exporter des recettes depuis la machine à café vers une clé USB.



Enregistrer des recettes

## Enregistrer les recettes au format PDF

Documentation des recettes.



Enregistrer les recettes  
au format PDF

## Exporter les compteurs

Exporter l'état des compteurs vers une clé USB.



Exporter les compteurs

## Export HACCP

Les nettoyages effectués sont répertoriés et la liste peut être exportée ici pour servir de preuve de respect du concept HACCP.



Export HACCP

## Sauvegarde de données

Sauvegarder ici les données de réglage telles que les données de la machine, des boissons, etc.



Sauvegarde de données

## Charger des données

Charger ici des données sauvegardées telles que les données de la machine, des boissons, etc.  
(Peut être protégé par un code PIN.)



Charger des données

## Charger une langue

Vous pouvez ici charger une autre langue d'affichage, si disponible, depuis la clé USB vers la machine à café.



Charger une langue

## Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.



Mise à jour du  
microprogramme

## 5 Entretien

### 5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

Un nettoyage régulier est une condition préalable à un fonctionnement sans problème de la machine à café et à une qualité de café optimale.



#### Risque pour la santé/hygiène

- > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
  - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.
- 



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



#### Risque pour la santé/hygiène

- Les germes peuvent se multiplier à l'intérieur d'une machine à café qui n'est pas en service.
  - > Effectuer tous les nettoyages avant et après un arrêt de service de plusieurs jours.
- 



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



#### Risque pour la santé/hygiène

- Tous les produits de nettoyage sont parfaitement harmonisés avec les programmes de nettoyage.
  - > N'utiliser que des produits nettoyants et détartrants WMF.
- 



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



## Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillement



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
  - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
  - > Avant de nettoyer le panneau de commande, éteindre la machine à café pour ne pas distribuer de boisson involontairement.
  - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



## ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7

## 5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Messages	Optionnel	
x			x		Nettoyage du système
x					Nettoyer la sortie d'eau chaude
x					Nettoyer l'écoulement de café
		x		x	Nettoyer l'égouttoir
		x			Nettoyer le boîtier
		x			Nettoyer le panneau de commande
		x			Nettoyer le doseur de café moulu
x			x		Nettoyer le collecteur à marc



▷ page 63

▷ page 64

▷ page 64

▷ page 65

▷ page 65

▷ page 66

▷ page 66

▷ page 67

- Tous les jours = au moins une fois par jour et plus si nécessaire
- Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine
- Régulièrement = régulièrement lorsque nécessaire
- Messages = lors de l'affichage du message correspondant à l'écran
- Optionnel = en option (selon l'équipement)

## 5.3 Nettoyage quotidien



### Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillement



- De l'eau et du liquide de nettoyage brûlants peuvent s'écouler de manière incontrôlée lorsque l'écoulement pour pichet n'est pas correctement rabattu vers la machine.
  - > L'écoulement pour pichet doit être correctement rabattu vers la machine pour tous les programmes de nettoyage.

### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7

### 5.3.1 Nettoyage du système

Le programme de nettoyage guide l'utilisateur étape par étape lors du nettoyage de la machine.



- Le bras d'infusion pour grandes quantités doit être raccordé à la machine pendant l'exécution du programme de nettoyage, tout particulièrement en cas de nettoyage du système programmé avec la minuterie.
- Si le doseur de granulés nettoyants est bloqué, les granulés nettoyants (120 billes ou 45 g) doivent être versés dans l'introduction manuelle.
- Si aucun granulé nettoyant n'est introduit dans la machine, cette dernière se verrouille automatiquement après le 3e message de nettoyage du système.

### IMPORTANT

Chapitre Minuterie  
▷ à partir de la page 48

### 5.3.2 Nettoyer la sortie d'eau chaude

Nettoyage à fond de la sortie d'eau chaude.  
Le déroulement exact de ce nettoyage manuel est décrit dans les instructions de nettoyage.

- \* Retirer la sortie d'eau chaude et dévisser l'aérateur
- \* Plonger env. 30 minutes dans de la solution de nettoyage
- \* Rincer à l'eau claire



---

#### Risque d'ébouillantage

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
    - > Éteindre la machine avant de procéder au nettoyage.
- 

#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7

### 5.3.3 Nettoyer l'écoulement de café

L'écoulement de café doit être soigneusement nettoyé.  
Les étapes de nettoyage manuel sont décrites dans les instructions de nettoyage.

- \* Retirer l'écoulement de café
- \* Plonger l'écoulement de café dans de la solution de nettoyage pendant env. 30 minutes
- \* Bien rincer à l'eau claire



---

#### Risque d'ébouillantage

- Une distribution de boisson peut être déclenchée par inadvertance.
    - > Avant de procéder au nettoyage, éteindre la machine à café pour ne pas distribuer de boisson involontairement.
- 

#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7

## 5.4 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF  
 ▷ Accessoires et pièces de rechange page 84

### 5.4.1 Nettoyer les égouttoirs



#### Risque d'ébouillement



- Il est possible que les égouttoirs contiennent des liquides chauds.
  - > Déplacer les égouttoirs avec précaution.
  - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité  
 ▷ à partir de la page 7

L'égouttoir doit être nettoyé à intervalles réguliers. L'écoulement doit être exempt de toute saleté et de tout résidu de café pour que la machine fonctionne correctement.

- \* Retirer et nettoyer soigneusement la grille de l'égouttoir
- \* Essuyer l'égouttoir avec un chiffon humide
- \* Remettre la grille de l'égouttoir en place



### 5.4.2 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
  - > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit similaire.
  - > Ne pas utiliser de produit abrasif.
  - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.
  - > Nous recommandons d'utiliser un chiffon microfibre humide.

**IMPORTANT**

Suivre le chapitre Garantie  
 ▷ à partir de la page 78

Pour l'entretien des pièces d'habillage en métal (surface mate), nous recommandons WMF Purargan®.

### 5.4.3 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

\* Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier contact.



#### Risque d'ébouillement

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
  - > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction CleanLock avant de procéder au nettoyage.



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 7



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
  - > Ne nettoyer l'écran qu'avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergent.
  - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.
  - > Nous recommandons d'utiliser un chiffon microfibre humide.

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie  
▷ à partir de la page 78

### 5.4.4 Nettoyer le doseur de café moulu



#### Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
  - > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans l'ouverture de l'unité d'infusion.



#### ATTENTION



- > Les doseurs de café moulu peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à une température max. de 70 °C.

#### IMPORTANT

Le doseur de café moulu peut être nettoyé au besoin et à intervalles réguliers. Recommandation : les nettoyer tous les trimestres ou selon le degré d'encrassement.

- \* Arrêter la machine à café
- \* Débrancher la fiche secteur de la prise
- \* Vider complètement le doseur de café moulu
- \* Pousser les goupilles situées sous le couvercle de l'introduction manuelle vers l'arrière

*Cela dégage le dispositif de verrouillage du doseur de café moulu.*

- \* Enlever le doseur de café moulu en le tirant vers le haut
- \* Essuyer soigneusement le doseur de café moulu avec un chiffon humide
- \* Bien laisser sécher le doseur de café moulu
- \* Remplir à nouveau le doseur de café moulu et le remettre en place
- \* Pousser les goupilles situées sous le couvercle de l'introduction manuelle vers l'avant

*Cela enclenche le dispositif de verrouillage du doseur de café moulu.*



*Pousser les goupilles pour verrouiller et déverrouiller le récipient à café moulu.*



#### 5.4.5 Nettoyer le collecteur à marc

Nettoyer le collecteur à marc une fois par semaine. Les instructions à l'écran du programme de nettoyage guident l'utilisateur étape par étape lors du nettoyage.

- \* Retirer et vider le bac à marc
- \* Dévisser le filtre et le nettoyer à l'eau claire
- \* Enlever l'insert de préégouttage et le rincer à l'eau claire
- \* Remettre l'insert de préégouttage en place
- \* Remettre le filtre dans le bac à marc et le serrer en place
- \* Remettre le bac à marc en place



*Insert de préégouttage*

## 6 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu par la loi de vous assurer que vos clients n'encourent pas de danger pour leur santé en consommant les denrées alimentaires que vous leur proposez.

Un concept de nettoyage HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est requis pour identifier et évaluer les risques. Vous devez procéder à une analyse des risques dans votre entreprise. Le but est d'identifier et d'éliminer les risques en matière d'hygiène des produits alimentaires. Des procédés de surveillance et, le cas échéant, de contrôle doivent être définis et mis en oeuvre à cette fin.

Les machines à café WMF sont conformes aux exigences susmentionnées si leur installation, leur maintenance, leur entretien et leur nettoyage sont effectués dans les règles. Le non-respect des instructions d'entretien et de nettoyage peut compromettre l'hygiène des produits alimentaires et entraîner des risques pour la santé.


Les intervalles de nettoyage indiqués dans le mode d'emploi, dans les instructions de nettoyage et dans le concept de nettoyage doivent impérativement être respectés.

*« Décret sur l'hygiène des denrées alimentaires du 05/08/1997 »*

*Utiliser notre concept de nettoyage HACCP afin de surveiller le nettoyage régulier.*

*Exportation HACCP  
▷ page 59*



Vous pouvez afficher les journaux  des derniers nettoyages avec la touche Info.

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

---

**CONSEIL**

## Concept de nettoyage HACCP

Mois \_\_\_\_\_ Année \_\_\_\_\_

### Opérations de nettoyage :

1. Procéder au nettoyage du système  
 ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
2. Nettoyage de l'écoulement d'eau chaude  
 ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
3. Nettoyage régulier des récipients à produits  
 ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
4. Nettoyage régulier du réchaud  
 ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)

Date	Étapes de nettoyage				Signature
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Date	Étapes de nettoyage				Signature
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

## 7 Maintenance et détartrage

Cette machine à café professionnelle est destinée à un usage commercial et nécessite une maintenance et un détartrage réguliers.

La date de maintenance dépend de la sollicitation de la machine à café et vous est signalée à l'écran. Le détartrage du système d'infusion s'effectue en même temps que la maintenance par le service technique WMF.

La machine à café peut continuer à fonctionner après l'affichage du message de maintenance, mais il faut toutefois effectuer rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages pouvant découler du non-respect de cette consigne.

### 7.1 Maintenance

Maintenance après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

*Messages de maintenance  
▷ Messages et indications  
page 71*

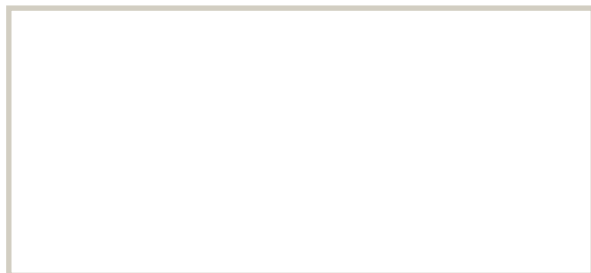
### 7.2 Service technique WMF

Vous pouvez joindre le service technique WMF via une centrale si vous ne connaissez pas encore votre agence de service locale.

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
D-73312 Geislingen (Steige)

#### **Important !**


*Pour d'autres travaux de maintenance et réparation, adressez-vous à votre service technique WMF compétent. Les numéros de téléphone figurent sur l'étiquette apposée sur la machine à café de même que sur le bon de livraison.*



## 8 Messages et indications

### 8.1 Messages d'utilisation

#### Remplir le récipient à café moulu

- \* Remplir le récipient à café moulu (selon le message à l'écran)
- \* Vérifier :
  - Le verrou du récipient à café moulu est-il ouvert ?  
▷ *Entretien*
  - Le café moulu ne s'écoule pas
- \* Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

#### Ouvrir le robinet d'arrêt

- \* Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

#### Vider le collecteur à marc

- \* Vider le collecteur à marc

#### Bac à marc du collecteur à marc manquant

- \* Remettre le bac à marc correctement en place

#### Changer le filtre à eau

- \* Appeler le service technique WMF

*Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.*

#### Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs et dysfonctionnements*

#### Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs et dysfonctionnements*

#### Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

- \* Appeler le service technique WMF

*Les messages de maintenance sont des indications. Dans la plupart des cas, il est possible de continuer à utiliser la machine à café.*

## 8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

Mesures à prendre en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de signalisation de dysfonctionnements.


- ✳ Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques secondes
- ✳ Répéter l'opération qui a entraîné le dysfonctionnement

Dans de nombreux cas, cette mesure permet de corriger le dysfonctionnement et de poursuivre l'utilisation de la machine.

Si le problème persiste : chercher dans la liste d'erreurs ci-dessous le texte ou le numéro d'erreur indiqué et suivre les instructions.

Si le problème persiste ou que l'erreur affichée ne figure pas dans la liste, appeler le service technique WMF.

Certains messages entraînent le blocage de certaines fonctions. Dans ce cas, les touches de boisson ne sont plus allumées. Les boissons des touches allumées peuvent toujours être distribuées.

Votre WMF 9000 F VB dispose d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur. En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication pour l'exploitant, la touche  s'affiche.

- ✳ Appuyer sur   
*Le message et le numéro d'erreur s'affichent.*



Le bouton Marche/Arrêt répond après environ une seconde et la machine à café s'éteint. Pour le dépannage, par exemple si le logiciel se bloque, il est possible de désactiver le système de commande en appuyant longtemps sur le bouton Marche/Arrêt. Rallumer ensuite la machine à café.

**AVIS**

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instructions
9039	Chauffe-eau : surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche</li> <li>* Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF</li> </ul>
9041	Chauffe-eau : chauffage chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Éteindre et rallumer la machine à café</li> <li>* Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF</li> </ul>
9055	Nettoyage forcé	<ul style="list-style-type: none"> <li>* La machine à café doit être nettoyée ▷ Entretien ▷ Nettoyage du système, page 63</li> <li>* Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF</li> </ul>
9063	Récipient à café moulu vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ajouter du café moulu dans le récipient à café moulu</li> </ul>
9069	Bac du collecteur à marc plein	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Le bac à marc doit être vidé</li> </ul>
9076	Pression d'eau insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ouvrir le robinet d'arrêt</li> <li>* Assurer une pression d'eau stable</li> </ul>
9133	Doseur de granulés nettoyants vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ajouter des granulés nettoyants dans le doseur de granulés nettoyants</li> </ul>

## 9 Sécurité et garantie

### 9.1 Dangers pour la machine à café

---



#### Suivre le mode d'emploi

En cas de non-respect de ces consignes, nous déclinons toute responsabilité si des dégâts viennent à survenir.

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

#### Site d'installation

- Le site d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
  - Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau s'échappe d'une machine à café.
    - > Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
    - > Installer la machine à café de telle sorte qu'elle soit protégée des projections d'eau.
    - > La machine à café doit impérativement être posée sur un support résistant à l'eau et à la chaleur afin d'éviter d'endommager la surface d'installation.
- 

#### IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie*

▷ à partir de la page 78

*Conditions d'utilisation et d'installation*

▷ à partir de la page 17

Respecter les conseils suivants afin d'éviter tout problème technique et dégât à la machine à café :

- En cas de dureté d'eau potable de plus de 9 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont. L'utilisation de filtres à eau non recommandés par le service technique WMF peut endommager la machine à café (p. ex. en raison de l'entartrage).
- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou que la fiche secteur est débranchée de la prise à la fin de l'utilisation. Sur les machines avec prise d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- Nous recommandons de prendre les mesures suivantes pour la prévention des sinistres, par exemple :
  - installation d'un contrôleur d'eau approprié dans la conduite d'arrivée d'eau
  - installation de détecteurs de fumée
- Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

*Nettoyage du système  
▷ Programmes de nettoyage  
page 63*

## 9.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les réglementations pertinentes des directives « Machines » 2006/42/CE, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les réglementations pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. Rassemblement de documents techniques : WMF Group GmbH.

La déclaration de conformité originale est jointe à l'appareil. L'appareil porte le logo CE.

L'appareil est conforme aux exigences de l'ordonnance allemande sur les objets et matériaux usuels

« Bedarfsgegenständeverordnung », de la directive (UE) n° 10/2011, ainsi que de la directive (CE) n° 1935/2004 dans leurs versions actuelles.

Dans le cadre d'une utilisation conforme, l'appareil ne présente pas de risque pour la santé ou de danger particulier injustifiable.

Les matériaux et matières premières utilisés sont conformes aux exigences de l'ordonnance allemande sur les objets et matériaux usuels « Bedarfsgegenständeverordnung », ainsi qu'à la directive (UE) n° 10/2011.

Pour les pays hors de l'UE, les réglementations en vigueur spécifiques au pays s'appliquent.

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive WEEE 2012/19/UE) et ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères.

Nous garantissons la traçabilité selon l'ordonnance (CE) n°1935/2004 ainsi que la fabrication conforme aux bonnes pratiques de fabrication au sens de (CE) n° 2023/2006.



*Pour l'élimination, adressez-vous à votre service technique WMF.*

*Adresse  
▷ page 70*

### 9.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant de ces appareils doit veiller à l'entretien régulier effectué par des techniciens du service technique WMF, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées, ainsi qu'au contrôle des dispositifs de sécurité.

L'accès au service de l'appareil est autorisé seulement aux personnes qui ont une connaissance et l'expérience pratique de l'appareil, tout particulièrement en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

La machine à café doit être installée par l'exploitant de façon à ne pas empêcher l'entretien ni la maintenance. Dans les applications commerciales à grande échelle, le personnel initié à l'utilisation de la machine à café doit constamment surveiller celle-ci. Le personnel formé doit garantir le respect des mesures d'entretien et être disponible pour toute question relative à l'utilisation.

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les équipements sont en parfait état (p. ex. selon la directive 3 de la DGUV - Assurance-accidents légale allemande). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

Ces contrôles sont effectués dans le cadre de la maintenance par le service technique WMF ou par le personnel SAV autorisé par WMF.

Le nettoyage de la machine ne doit être effectué qu'avec les produits de nettoyage spéciaux prévus par WMF pour la machine à café (granulés nettoyants).

Le détartrage de la machine doit être effectué uniquement par le service technique WMF.

Respecter les consignes du fabricant relatives aux intervalles et à la fréquence de maintenance (▷ Maintenance).

*Produits de nettoyage spéciaux WMF  
▷ Accessoires et pièces de rechange  
page 84*

## 9.4 Droits à la garantie

---



### Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect de ces consignes, nous déclinons toute responsabilité si des dégâts viennent à survenir.
  - > Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.
- 

### IMPORTANT

*Conditions d'utilisation et  
d'installation*  
▷ à partir de la page 17

Les droits de l'acheteur à la garantie et, le cas échéant, la structuration des droits de l'acheteur à la garantie dépendent de l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur. Le non-respect des consignes de ce mode d'emploi peut entraîner l'annulation des droits à la garantie.

### Sont exclus de la garantie :

- Toutes les pièces soumises à une usure naturelle. Ceci comprend les joints d'étanchéité et l'unité d'infusion.
- Les défauts résultant d'intempéries, de dépôts de tartre, d'effets chimiques, physiques, électromécaniques ou électriques.
- Les défauts résultant du fait que le client renonce à utiliser un filtre à eau bien que la dureté de l'eau locale exige l'utilisation d'un tel filtre.
- Les défauts résultant d'une non-observation des consignes sur la manipulation, la maintenance et l'entretien de l'appareil (par ex. mode d'emploi et consignes d'entretien).
- Les défauts résultant de l'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces de rechange d'origine WMF ou d'une erreur de montage effectuée par l'acheteur ou par des tiers ou d'une manipulation incorrecte ou négligente.
- Les conséquences de modifications inadéquates et effectuées sans notre accord ou de travaux de réparation de l'acheteur ou de tiers.
- Les défauts résultant d'une utilisation inadéquate ou incorrecte.

**Important***Maintenance*

▷ page 70

## Annexe : Caractéristiques techniques

### Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 450 mm Hauteur 782 mm (avec des pieds de 4 mm sans verrou) Profondeur 605 mm
Récipient à café moulu	env. 2 500 g <sup>(1)</sup>
Capacité du réservoir à café infusé	4 litres
Poids à vide	env. 65 kg
Conduite d'arrivée d'eau <sup>(2)</sup>	Incombant au client : <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2" (TW12) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés (250 µm)</li><li>• Pression d'écoulement minimum de 0,36 MPa (3,6 bar) à 6 l/min <sup>(3) (4)</sup></li></ul> Du côté de la machine : <ul style="list-style-type: none"><li>• 1x vanne d'arrivée de chauffe-eau de 1/2" (TW12)</li><li>• 1x conduite de rinçage de 3/8" (TW8)</li><li>• Pression d'écoulement min. de 0,2 MPa (2 bar) à 6 l/min, pression max. de 0,6 MPa (6 bar)</li><li>• Température d'arrivée d'eau max. de 35 °C</li></ul>

Sous réserve de modifications techniques.

<sup>(1)</sup> La quantité de remplissage dépend du type de café moulu utilisé.

<sup>(2)</sup> Ces consignes (CEI 60335-2-75) s'appliquent pour le raccordement aux eaux usées de la machine à café dans les États de l'UE. Toute autre réglementation spécifique au pays doit être observée, le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

<sup>(3)</sup> Tient compte des pertes de pression normales dans les pièces de raccordement aux eaux usées et le filtre à eau, ce qui permet de garantir une pression d'écoulement de 0,2 MPa (2 bar) à 6 l/min du côté de la machine, nécessaire pour un débit horaire maximal.

<sup>(4)</sup>  Avis

Pour que le processus de réglage du réducteur de pression s'effectue correctement, une pression d'au moins 2,4 bar à 6 l/min est requise en amont du raccord de la machine. Si la pression en amont est plus faible, la différence de pression sera insuffisante pour le réglage du réducteur de pression à la valeur nominale.

Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 9 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.	
Conduite d'écoulement d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 40, pente min. 2 cm/m	
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m	
Puissance nominale	8,5 à 10,1 kW	12,4 à 14,7 kW
Tension d'alimentation	380/415 V 50/60 Hz (3/N/PE)	
Fusible, incombant au client	3 x 16 A	3 x 25 A
Éclairage	LED classe 1	
Protection	IP X0	
Classe de protection	IP 30	
Pression nominale	Chauffe-eau 0,32 MPa (3,2 bar)	
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) <sup>(5)</sup>	
Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

<sup>(5)</sup> Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieur à 70 dB(A) pour chaque mode d'utilisation.

Distances de montage	<p>Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine.</p> <p>Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des récipients à produits.</p> <p>Laisser une hauteur dégagée de 1 100 mm à partir du bord supérieur de la surface d'installation.</p> <p>La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 700 mm et d'un maximum de 900 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.</p>
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.

**Ces consignes pour le branchement électrique et les normes mentionnées sont valables pour le raccordement de la machine à café dans les pays de l'UE. Toute autre réglementation spécifique au pays doit être observée, le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.**

*L'installation électrique incombant au client doit être conforme aux règlements spécifiques au pays, à la norme CEI 60364 ainsi qu'aux informations figurant sur la plaque signalétique.*

*À proximité de l'appareil, librement accessible, en cas de connexion monophasée, prévoir une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasée spécifique au pays d'utilisation de la machine et en cas de connexion triphasée, une prise électrique CEE/CEKON à 5 pôles conformément à DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 ou une prise électrique multipôles spécifique au pays d'utilisation de la machine. Les prises électriques font partie de l'installation incombant au client. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être posé contre des composants chauds. Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par notre service technique ou par une personne ayant une qualification similaire afin d'exclure tout danger ultérieur.*

*Pour éviter d'éventuelles perturbations de nos câbles de données blindés par des courants de compensation de potentiel entre les appareils, une compensation de potentiel additionnelle doit être prévue pour les appareils raccordés à un système de facturation (voir la norme DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).*

*Si la machine doit être installée dans une grande cuisine, il est vivement conseillé de l'équiper d'un conducteur de terre et d'équipotentialité. La borne de liaison équipotentielle sera, au besoin, montée par le service technique WMF.*

**Annexe : Accessoires et pièces de rechange**

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
<b>Récipients à café moulu/doseurs de granulés nettoyants</b>				
1	pièce	Clé de remplacement	33 2071 8100	tous
1	pièce	Cuiller à mesurer le café	33 0742 4000	tous
<b>Collecteur à marc</b>				
1	pièce	Collecteur à marc avec bac à marc	03 9011 0002	tous
1	pièce	Bac à marc supplémentaire	03 9011 1001	tous
<b>Grilles d'égouttoir/égouttoirs</b>				
1	pièce	Grille égouttoir	33 4134 1000	tous
1	pièce	Extension d'égouttoir pour pichet	33 4140 0000	tous
<b>Accessoires</b>				
1	pièce	Robinet de vidange de 115 mm	33 1750 3000	tous
1	pièce	Robinet de vidange de 166 mm	33 9885 5000	tous
1	pièce	Robinet de vidange de 340 mm	33 9838 3000	tous
<b>Programme d'entretien WMF</b>				
1	boîte	Granulés nettoyants spéciaux WMF (1 000 g)	33 2118 6000	tous
<b>Documentation et manuels</b>				
1	pièce	Jeu de documents « Mode d'emploi WMF 9000 F VB »	33 4307 0020	tous



## Index

---

### A

Accessoires et pièces de rechange 84  
Allumer la machine à café 23  
Arrêter la machine à café 29

---

### B

Barre de fonctions 33  
Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 30  
Boissons 35  
Boissons : Police + couleur 53  
Bouton Marche/Arrêt 19  
Bras d'infusion pour pichet 19

---

### C

Calibrage écran tactile 53  
Caractéristiques techniques 80  
Caractéristiques techniques de la machine à café 80  
Charger des données 59  
Charger des recettes 35 58  
Charger le logo du client 43  
Charger les symboles de boissons 58  
Charger une langue 59  
CleanLock 34 66  
Code PIN Facturation 47  
Code PIN Nettoyage 47  
Code PIN Réglages 47  
Collecteur à marc 34 56  
Compteurs 45  
Concept de nettoyage HACCP 68  
Conduite d'arrivée d'eau 80  
Consignes de sécurité lors de l'entretien 60  
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 22

---

### D

Dangers pour la machine à café 74  
Dernière infusion 44  
Désignation des pièces de la machine à café 18  
Directives 76  
Disposition des touches 42  
Distances de montage 82  
Distribution d'eau chaude 25  
Distribution de boissons 23  
Distribution de boissons à partir du réservoir 24  
Distribution de pichet 25  
Distribution d'essai 35  
Distribution manuelle 19 25 33  
Distribution manuelle à partir du réservoir 42  
Doseur 55  
Doseur de café moulu 26  
Droits à la garantie 78  
Droits code PIN 46  
Durée du filtre 54  
Dureté carbonatée mesurée 54  
Dureté globale mesurée 54

---

### E

Éclairage 52  
Éclairage latéral 19  
Écoulement de café 19  
Écran et éclairage 52  
Écran Prêt à l'emploi 18 32  
Écran tactile 19  
Effacer la minuterie 49  
Égouttoir 19  
Éléments de commande 40  
Élimination du marc 28  
Enregistrer des recettes 35 58 59  
Entretien 34 44 60  
État de la disposition des touches (minuterie) 50  
État minuterie 48  
État mode Éco 51  
Exporter les compteurs 59  
Export HACCP 59  
Extension d'égouttoir 19

---

### F

Facturation 45  
Facturation externe 45  
Filtre à eau 54  
Filtre à eau et détartrage 44  
Fonctions du menu principal 31  
Fond d'écran 53  
Fuseau horaire 51

---

### G

Glossaire 21

---

### H

Heure/date 48  
Heure d'été 51  
Horaire et réglage de la minuterie 48  
Horaire mode Éco 50

---

### I

Indicateur de progression 52  
Indication d'erreur 41  
Indication Mode Éco 57  
Info 44  
Infusion de pichets 24  
Instructions 34  
Interruption de boisson 23 42  
Introduction de pastilles 19  
Introduction manuelle 19 27

---

### J

Journal 44

---

### L

Langue 57  
Logiciel 30  
Logo 43

---

Logo du client 43  
 Logo du fabricant 43  
 Luminosité de l'écran 53

## M

Maintenance 70  
 Maintenance et détartrage 70  
 Menu Réservoir 19 32 41  
 Message à l'écran 31  
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 72  
 Messages d'utilisation 71  
 Messages et indications 71  
 Minuterie 44 48  
 Mise à jour du microprogramme 59  
 Mode Éco 55 57  
 Mode Éco « actif » 57  
 Mode LS 40  
 Modifier les recettes 37

## N

Nettoyage du système 34 63  
 Nettoyage du système programmé 49  
 Nettoyage quotidien 63  
 Nettoyages manuels 65  
 Nettoyer la sortie d'eau chaude 64  
 Nettoyer le boîtier 65  
 Nettoyer le collecteur à marc 67  
 Nettoyer l'écoulement de café 64  
 Nettoyer le doseur de café moulu 66  
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 66  
 Nettoyer les égouttoirs 65

## O

Obligations de l'exploitant 77  
 Options de commande 40

## P

Panneau de commande 19  
 Permuter des touches 38  
 Prédéélection des langues 41  
 Prêt à l'emploi 30  
 Puissance nominale 81

## Q

Qualité de l'eau 81  
 Quantité d'eau 37  
 Quantité de remplissage 36  
 Quantité de remplissage et type de dosage 36  
 Quantités d'infusion 50

## R

Récipient à café moulu 19  
 Récipient de granulés nettoyants 19  
 Réduire automatiquement la luminosité 53  
 Réglages gratuits 46  
 Régler les heures de commutation de la minuterie 49  
 Régler les lots d'infusions du réservoir 39  
 Remarque 38  
 Remplir le réservoir (de café infusé) 50  
 Réservoir 19 55  
 Rinçage de mise hors service 55  
 Rinçage de préchauffage 56

## S

Saisir à nouveau le PIN 47  
 Sauvegarde de données 59  
 Sécurité et garantie 74  
 Service technique 44  
 Service technique WMF 70  
 Signalement d'événements 19  
 Signes et symboles du mode d'emploi 20  
 Sont exclus de la garantie : 79  
 Sortie d'eau chaude 19  
 Surface d'installation 81  
 Système 52  
 Systèmes monétiques 45

## T

Taille du logo du client 43  
 Tasses simples 25  
 Température 55  
 Texte et icône 38  
 Touche de boisson Eau chaude 19  
 Touche de boisson Pichet de café 19  
 Touche de raccourci Réservoir 19 33  
 Touche Menu 19 40  
 Touches de boissons 32  
 Touches de commande du menu 31  
 Touches spéciales 26  
 Type de dosage 36

## U

USB 58  
 Utilisation 22

## V

Vue d'ensemble 30  
 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage 62  
 Vue détaillée de la journée en cours 49  
 Vue disposition touches 50



Le service technique WMF le plus proche :

© 2019 WMF Group GmbH

Tous droits réservés, notamment le droit de duplication et de diffusion ainsi que de traduction. Toute reproduction ou traitement électronique aux fins de duplication ou de diffusion en tout ou en partie de ce document sous quelque forme que ce soit est interdit sans autorisation écrite.

Conception et finition/mise en page :  
TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)

Mode d'emploi d'origine. Imprimé en Allemagne.

Sous réserve de modifications techniques.

09.08.2019

# 9000F VB